

Wir bieten außerdem dazu:

Lieber Feinschmecker,

suchen Sie sich die Produkte aus, die Ihnen zusagen und kreuzen Sie diese an. Schicken Sie mir anschließend diesen Zettel zu und ich erstelle Ihnen gerne ein Angebot. Diese Liste ist eine reine Ideensammlung. Auf Ihre Wünsche gehe ich gerne ein!

Bei Fragen berate ich Sie auch gerne persönlich.

Gemüsebeilagen p. P. ca. 150g:

- leckerer Apfel-Rotkohl
- würziges Rahmwirsing
- gebuttertes Mischgemüse (Karotte, Zuckerschoten, Brokkoli, Blumenkohl, gelbe Rübe)
- Sauerkraut mit Kümmel und Majoran
- buntes Ratatouille
- Leipziger allerlei
- Maiskolben aus dem Ahornsirupsud
- Karotten-Erbsengemüse im Kräutersud
- aromatisches Zucchini-gemüse
- gebratenes Paprikagemüse
- bunte Gemüsespieße
- Feta aus der Alufolie
- Tomatenragout mit Basilikum Grenevio

Sättigungsbeilagen p. P. ca. 180g:

- Penne mit Olivenöl
- breite Bandnudeln
- Serviettenknödel mit Pfeffer-Nuss-Butter
- Fränkische Kartoffelknödel
- Petersilien- oder Salzkartoffeln
- Ofenkartoffelspalten (mit Schale)
- Salbei-Gnocchis
- Kräuterreis
- gebutterter Gemüseris
- gebratene Schupfnudeln
- Butterknopfspätzle
- Fränkischer Kartoffelstampf
- Baguettemix im Korb (hausgemachtes Brot bei Buchung des Pizzaofens)

Hauptgänge p. P. ca. 200g:

(als Alternativ-Gerichte zu den Showstationen)

- Tortellini mit Hackfleischfüllung
- Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung
- klassisches Pilzrisotto
- Käsespätzle
- gefüllte Maultaschen mit Röstzwiebeln
- original italienische Lasagne
- gekochtes Rindfleisch
- saisonal gefüllte Käsewraps
- vegetarische Quiche der Saison
- Kartoffel-Tomatenstrudel
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Rahm-Tagliatelle mit würzigem Gartengemüse
- gebackener Quinoa-Amarant-Auflauf

Wir bieten außerdem dazu:

Soßen p. P. ca. 50g:

- Kräuterrahmsoße
- Käserahmsoße
- Silvaner-Rahmsoße
- Klassische Bratensoße
- Barolosoße
- Bier-Specksoße
- Pilzrahmsoße
- Bolognesesoße
- Meerrettichsoße
- Tomaten-Basilikumsoße

Dips p. P. ca. 5g:

- Apfel-Wildkräutersenf
- Feigensenf
- hauseigene BBQ-Sauce
- Kräuterbutter
- Tomaten-Paprika-Salsa
- Schalotten-Rotweinbutter
- gesalzene Butter

Suppen p. P. ca. 200g:

- Erbsen-Minz-Süppchen
- Kräuterrahmsuppe
- Fränkische Hochzeitssuppe
(Rinderkraftbrühe, Markklöße,
Leberknödel, Petersilie,
Gemüwestreifen, Flädle)
- Geflügel-Flädle-Suppe
- Chili con carne
- Gulaschsuppe
- Kräuter-Mango-Ingwersüppchen
- Tomaten-Kräutersuppe

Salate p. P. ca. 280g:

- Rohkostgemüse wie Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Feta, gekochte Eier
- Salatbeilagen wie Käse- und Schinkenwürfel, Gartenkresse, Sonnenblumenkerne
- diverse Dressing
 - Apfel-Honigdressing,
 - Joghurt-Kressedressing,
 - klares Kräuterdressing
 - klassisches Balsamicdressing
- grüner Salatmix aus Lollo Rosso, Rucola, Eisbergsalat mit Gemüwestreifen
- Wildkräutersalat
- Kartoffelsalat mit frischer Petersilie, Speck und Essiggurke
- Kartoffel-Orangensalat mit Mayonnaisedressing

Wir bieten außerdem dazu:

- nussiger Nudelsalat mit Schlotten
- klassischer Nudelsalat mit Mayonnaisendressing (Schmetterlingsnudeln, Erbsen, Ei, Mandarine)
- Krautsalat mit Majoran
- Apfel-Paprikasalat mit Wildblütenhonigdressing
- herzhafter Bauernsalat (Tomaten, Gurke, Feta, Paprika, Schlotten)
- erfrischender Tomaten-Basilikumsalat
- aromatischer Gurken-Dillsalat mit Rahmdressing
- sonnengereifte Tomaten aus Öl
- Anti Pasti Platte (mit z.B. Paprika, Balsamicozwiebeln, Zucchini, Kitschtomaten, Feta, Oliven schwarz)

Platten p. P. ca. 300g inkl. herzhaftem Brot und Baguette:

- Tomate-Mozzarella platte
- europäische Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf und Cressini
- deutsche Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf
- französische Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf
- Obazda oder Kochkäse
- gemischte Schinkenplatte mit Waldorfsalat
- Räucherwurstplatte mit Mix Pickles
- klassische gemischte Käse- Wurstplatte mit Obst

Gläserdessert für mehr Auswahl p. P. 3 Gläser:

- klassisches Schokoladenmousse auf gepfefferten Sauerkirschen (auch mit weißer Schokolade erhältlich)
- Passionsfrucht-Panna Cotta mit saisonalen Beeren
- Bayrisch Creme auf Kernobstragout
- saisonales Frucht-mousse
- lauwarmer Schokoladenkuchen mit Amarenakirsche (auch mit weißer Schokolade erhältlich)
- Latte Macchiato-Creme
- klassisches Tiramisu mit Kaffee
- Weißbirtiramisu
- beschwipster Obstsalat mit Vanillejoghurt
- Schwarzwälder Kirschtorte